

Penentuan koefisien penyerapan air (KPA) telur ikan terbang (*Cypsilurus sp*)



Daftar isi

Daftar isi..... i

1 Pendahuluan..... 1

2 Bahan 1

3 Peralatan 1

4 Prosedur 1

5 Daftar pustaka 2





Penentuan koefisien penyerapan air (KPA) telur ikan terbang (*Cypsilurus sp*)

1 Pendahuluan

Koefisien penyerapan air (KPA) adalah bilangan yang menunjukkan kelipatan berat bahan akibat penyerapan air pada kondisi tertentu. Penentuan ini dilakukan pada telur ikan terbang (*Cypsilurus sp*) kering yang telah dipisahkan dari seratnya dan dibersihkan dari kotoran yang ada.

Secara umum KPA ini menggambarkan kemampuan bahan dalam penyerapan air. Selain faktor luar, (suhu dan waktu), faktor-faktor dari dalam produk seperti kandungan gizi atau kualitas produk sangat mempengaruhi kemampuan penyerapan air ini. Telur ikan terbang yang baik akan lebih mampu menyerap air dibanding telur ikan terbang kurang baik mutunya. Kemunduran mutu pada ikan terbang ini dapat disebabkan oleh kerusakan selama penanganan awal maupun kerusakan pada proses penyimpanannya.

2 Bahan

Air (*aquades*)

3 Peralatan

1. Neraca Analitik.
2. Kertas timbang.
3. Gelas piala 100 ml.
4. Gelas ukur 100 ml.
5. Corong.
6. Kertas saring . .
7. Thermometer.
8. Pengukur waktu.
9. Botol semprot.
10. Batang pengaduk

4 Prosedur

1. Timbang contoh telur ikan terbang sebanyak 1 gram secara teliti kemudian contoh ini dimasukkan ke dalam gelas piala 100 ml.
2. Dengan menggunakan gelas ukur, tambahkan 50 ml media perendam (*aquades*) kedalam gelas piala berisi contoh. Gunakan batang pengaduk untuk meratakan contoh dan bilas dengan air setelah dipakai. Catat waktu awal perendaman dengan

menggunakan pengukur waktu (*timer*). Lama perendaman dilakukan 1 jam.

3. Setelah waktu perendaman mencapai 1 jam, tuangkan aquades dengan hati-hati sehingga hampir seluruh aquades tiris dan terpisah dari telur.
4. Tumpahkan telur yang masih berair ini kedalam corong yang telah diberi kertas saring. Biarkan air yang tersisa merembes keluar melalui saring.
5. Dengan hati-hati pindahkan telur yang sudah ditiriskan ini ke atas kertas saring lain. Agar penirisan sempurna gunakan kertas lain untuk mengeringkan telur (jangan ditekan). Pengeringan dikatakan sudah cukup bila produk tidak memberikan basahan pada pinggir "sobekan" sepanjang kertas saringan.
6. Lakukan penimbangan terhadap berat telur setelah rehidrasi.

4.1. Perhitungan

Koefisien penyerapan air dihitung berdasarkan rumus:

$$KPA = \frac{A}{B}$$

Keterangan:

A = Berat telur setelah perendaman

B = Berat telur sebelum perendaman.

Catatan:

1. Suhu udara dapat memperbesar atau memperkecil KPA
2. Sebagai faktor koreksi digunakan ukuran penyimpangan standar pada suhu 29°C yaitu 0,01 per 1°C. Bila KPA diukur pada suhu > 29°C maka dilakukan 1 penambahan sebesar 0.01 setiap kenaikan suhu 1°C dan sebaliknya.

5 Daftar Pustaka

SPI - KAN - PPF - 1978





BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id